



Ikan asap - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	iii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji.....	2
10 Syarat pengemasan	3
11 Syarat pelabelan	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan asap	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asap yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2725-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan asap – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas ikan asap.

Standar ini berlaku untuk ikan asap dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) produk pada perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi – Penentuan Staphylococcal aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.10-2009, *Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 2359, *Cara uji kimia – Penentuan kadar garam pada produk perikanan.*

SNI 2725.2:2009, *Ikan asap – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 2725.3:2009, *Ikan asap – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan asap

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan pengolahan dan pengasapan

SNI 2725.1:2009

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

- 4.1 Bahan baku ikan asap memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2725.2:2009
- 4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 2725.3:2009.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan asap sesuai SNI 2725.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan asap menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemaran mikroba*		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal < 3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	Koloni/g	Maksimal $1,0 \times 10^3$
c Kimia*		
- Kadar air	% fraksi massa	Maksimal 60
- Kadar histamin	mg/kg	Maksimal 100
- Kadar garam	% fraksi massa	Maksimal 4
CATATAN *) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi:

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

- e) *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2338.

9.3 Kimia

- a) Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- b) Kadar histamin sesuai SNI 2354.10:2009
- c) Kadar garam sesuai SNI 2359.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2725.3:2009

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan asap yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2725.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori ikan asap

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, bersih, warna coklat sangat mengkilat spesifik jenis.	9					
• Utuh, bersih, warna coklat, mengkilat spesifik jenis.	7					
• Utuh, bersih, warna coklat, kusam.	5					
• Tidak utuh, warna coklat tua, kusam.	3					
• Tidak utuh, warna coklat tua, kusam sekali.	1					
2 Bau						
• Harum asap cukup, tanpa bau tambahan mengganggu.	9					
• Kurang harum, asap cukup, tanpa bau tambahan mengganggu.	7					
• Netral, sedikit bau tambahan.	5					
• Bau tambahan kuat, tercium bau amoniak dan tengik.	3					
• Busuk, bau amoniak kuat dan tengik.	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih.	9					
• Enak, kurang gurih.	7					
• Tidak enak, tidak gurih.	5					
• Tidak enak dengan rasa tambahan mengganggu.	3					
• Basi.	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak, cukup kering, antar jaringan erat.	9					
• Padat, kompak, kering, antar jaringan erat.	7					
• Kurang kering, antar jaringan longgar.	5					
• Lunak, antar jaringan mudah lepas.	3					
• Sangat lunak, jaringan mudah lepas.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					
6 Lendir						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id